5.011 Polievka cibuľová so zemiakmi
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg , l , ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	15,00	15,00	16,00	16,00	17,00	17,00	20,00	20,00
mlieko	3,00	3,00	4,00	4,00	5,00	5,00	5,00	5,00
cibuľa	1,50	1,27	2,00	1,70	2,20	1,87	2,50	2,13
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
zemiaky	5,00	3,50	6,00	4,20	6,50	4,50	7,00	4,90
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12
pažítka čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Receptúra

Výrobný postup

Na oleji speníme očistenú a pokrájanú cibuľu, zalejeme vodou a varíme. Umyté, očistené a na kocky pokrájané zemiaky uvaríme v slanej vode, pridáme cibuľu a necháme prejsť varom. Múku nasucho opražíme, zalejeme mliekom, povaríme a polievku zahustíme. Do hotovej polievky pridáme maslo a umytú, na drobno pokrájanú pažítku alebo umytú, posekanú petržlenovú vňať, varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	344	83	2,12	2,9	0,9	11,1	1,5	58,7	0,6	0,015	0,0	0,1	6,7	0,0
B	426	102	2,71	3,6	1,2	13,7	1,8	74,5	0,7	0,017	0,1	0,1	8,1	0,0
C	505	121	3,18	4,7	1,8	15,3	2,0	88,4	0,8	0,018	0,1	0,1	8,7	0,0
D	579	139	3,41	5,7	2,5	17,1	2,2	93,0	0,9	0,021	0,1	0,1	9,7	0,0